

Zeitschrift: Schweizer katholische Frauenzeitung : Wochenbl. für Unterhaltung u. Belehrung

Band: 2 (1902)

Heft: 21

Anhang: Beilage zur Schweizer kathol. Frauenzeitung Nr. 21

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Beilage zur Schweizer kathol. Frauenzeitung Nr. 21.

Druck und Verlag der Buch- und Kunstdruckerei Union, Solothurn.

Für's Haus.

Einkauf und Aufbewahren von Spargeln. Man achte beim Einkauf auf Spargeln, die nicht weiß sind, sondern ein möglichst frisches Aussehen haben und jedenfalls keine wässrigen, eingezogenen Schnittenden. Man ziehe dicke Spargeln vor. Die Pfoten sollen nicht grün, sondern rötlich- oder gelblich-weiß sein.

Die Spargeln lassen sich bei richtiger Methode längere Zeit — unter besonders günstigen Umständen sogar bis $\frac{3}{4}$ Jahre aufbewahren. Zu diesem Zwecke wähle man von frischen eben erst dem Boden entnommenen Spargeln die vollkommensten Exemplare, reibt sie mit einem Tuche ab und verschließt die Schnittfläche mit Paraffin. Man beschafft sich einen gut verlötenen, der Menge der zu conserverierenden Spargeln entsprechend großen Blechkästen. In diesen bringe man zuerst eine Lage feinst gemalener Holzkohlen, circa 1 cm hoch. Darauf folgt eine Lage Spargeln, doch so, daß keine die andere berührt, dann wieder eine Schicht Kohlen und so fort bis der Kasten gefüllt ist; zuoberst kommt eine Kohlen schicht. Nun wird ein gut schließender Deckel fest auf die Kohlen gepreßt und derselbe luftdicht verlotet. Den Kasten bringt man an einen kühlen Ort, am besten in einen trockenen, tiefliegenden Keller, wo man sie bis Weihnachten aufbewahren kann. Diese Spargeln, die man zubereitet wie frische, sind in ihrem Wohlgeschmack von jenen gar nicht zu unterscheiden.

Bersengte Wäsche wird vermittelst eines leinenen Läppchens mit folgender Lösung bestrichen: Auf 900 Gramm heißes Wasser 100 Gr. Chlorkalk. Nachher wird mit kaltem Wasser tüchtig nachgespült. Stärke muß vor dieser Anwendung erst mit heißem Wasser aus der Wäsche ausgewaschen werden.



Rüche.

Menu von Dienstag den 22. April im Kochkurs in Sarnen. 1902.

Mittagessen: Reissuppe

Hackbraten

Kartoffelschnitte

Pfüsichsalat.

Süße Platte: Griesauflauf mit Orangensyrup.

Reissuppe. Im Salzwasser bringt man Fleischknochen aufs Feuer. Wenn die Brühe siedet, fügt man ihr eine verbackte, gelbe Rübe, 1 Sellerienrolle, 1 Lauchstengel und Petersilie bei. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Essen wird $\frac{1}{2}$ Pfund gewaschener Reis darin weichgekocht. angerichtet wird die Suppe, nachdem man die Knochen aus ihr entfernt hat, über feingeschnittenen Schnittlauch und zerriebene Muskatnuss. Zur Kräftigung der Suppe gibt man einen Theelöffel voll Maggivörze bei.

Hackbraten. Zu einem schmackhaften Hackbraten hackt man ganz sein mageres Rind- und Schweinefleisch mit dem Gelben eines Lauchstengels, einer Zwiebel, Petersilie und einer Citronenrinde. Unter das gehackte Fleisch wird gebracht: in Milch eingeweichtes, ausgepresstes und fein zerstoßenes Brot, drei Eier, das nötige Salz, etwas Muskatnuss und ein wenig Pfeffer. Ist alles gut unter einander gemischt, formt man daraus eine Wurst, umgibt sie mit Paniermehl, legt sie mit einer halben Zwiebel und einigen Stücken Butter in die Bratpfanne, bestreut sie mit etwas Salz und Mehl, und bratet sie im heißen Bratofen, unter fleißigem Begießen mit der Butter, auf beiden Seiten hellbraun. Hierauf gießt man an den Braten etwas klare Fleischbrühe und läßt ihn darin weichkochen. Vor dem Servieren entfettet man die Sauce.

Kartoffelschnitte. Rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in Form von Schnitten geschnitten, dann im Salzwasser weichgekocht mit etwas frischer Butter auf eine erwärmte Platte angerichtet und mit feingeschnittener Petersilie oder Schnittlauch bestreut.

Pfüsichsalat. Ganz junger Pfüsichsalat wird rein gewaschen, in einem Auschwinger ausgeschwungen und in eine Salatschüssel gebracht. Nun gibt man ihm das nötige Salz, eine Prise Pfeffer, feingeschnittenen Schnittlauch, 6 Löffel Olivenöl und 4 Löffel guten Guteessig bei und mischt alles gut untereinander. Der Salat wird mit hartgekochten Eiern nett garniert und zu Tisch gegeben.

Griesauflauf. In ein Liter siedende Milch wird ein Stück frische Butter, 125 Gramm an einer Citrone stark abgeriebener Stockzucker, 125 Gramm erlesene, gewaschene Weinbeeren gebracht und so viel Gries eingerührt, bis die Milch ordentlich dick wird, sodann auf schwachem Feuer alles gehörig gekocht. angerichtet wird der Auflauf in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und nach dem

Erkalten auf eine Platte gestürzt. Vor dem Servieren umgießt man den Auflauf mit Orangensyrup. Man kann ihn auch separat servieren.

Kursteilnehmerin Th. R.,
unter Kursteleitung von Frau Bepkt,
von Muri.



Untere Bilder.

Ein guter Hausfreund. Unser Doktor ist jedenfalls kein Chirurg neuer Schule und hat wohl kaum Kenntnis von Röntgenstrahlen oder Professor Leydens zerstörbarer Krebserreger. Schon haben die Jahre Silberlocken, aber auch reiche Erfahrung gebracht und noch sind Hand und Auge sicher. Schon oft hat das treue Pferd den Arzt hieher getragen zum kinderreichen Hause, darin dieser seine Kunst erprobt. Aber nicht nur des Arztes Kunst, sondern auch seine Menschenfreundlichkeit ist es, die ihn zum wahren Hausfreund macht. Drum ergibt sich heute der kleine Patient mutig und willig seiner Behandlung. Wohl mit ängstlicher Spannung und mit sichtlichem Mitgefühl für das Brüderlein, aber auch mit Vertrauen ruhen aller Augen auf des Arztes Hand, die schon so oft sich bewährt.



Sprüche.

Dein Müssein und Dein Mögen,
Die steh'n sich oft entgegen;
Du thust am besten, wenn Du thust
Nicht was Du magst, nein, was Du mußt.

J. B. Weber.

Dein wahres Glück, o Menschenkind,
O glaube doch mit nichts,
Dass es erfüllte Wünsche sind,
Es sind erfüllte Pflichten.

A. Gerok.



Kinder und.

Fatales Zusammentreffen. Klein Willy hat Montag, Mittwoch und Freitag Privatunterricht: Einmal beschäftigt sich sein Bruder Hans mit dem immerwährenden Kalender im Konversationslexikon. Willy fragt wißbegierig, was das sei. Hans erklärt es ihm. „Ach Hans, sieh' doch mal nach, wann ich meinen siebzigsten Geburtstag habe.“ „Freitag den 7. Februar 1948“, lautet die Antwort. „Ach Freitag“, meinte Willy bedauernd, „gerade wo ich Stunde habe.“



Auflösung des Rätsels in voriger Nummer:

Leidenschaft.



Briefkasten der Redaktion.

Allo. Herzlichen Dank. Sie werden dem Gesandten begegnen. Bezuglich Thema möge Ihnen gelten: Ins Leben, ins volle, greif hinein. Das Zusammenfinden im fremden Lande ist der wunde Punkt. Ein Mehreres hoffentlich bald mündlich. Leider häuft der Lenz und hemmt alle Pläne. Soeben Eingegangenes kann leider nicht mehr aufgenommen werden.

G. O. K. Im Kinderkonzert den ersten Platz haben und Aktivmitglied sein im Schweizer-Frauenbunde! Solche Bielsetigkeit lob' ich mir, sie schafft nach erwähnter Tendenz „Aus dem Leben für das Leben.“ Beiträge für „Praktika“ stets willkommen. Freundlichen Gruß.

K. B. in D. Wenden Sie sich an das „Stellenvermittlungsbureau“ des kathol. Mädchenschutzvereins Habsburgstraße Luzern.



Redaktion: Frau A. Winistorfer, Sarmenstorff (Argau).

